

PRODUCTION OF SMOKED SALMON

Patent number: JP6038674
Publication date: 1994-02-15
Inventor: YAMAUCHI MASAFUMI
Applicant: NIPPON SHOTSUKEN KK
Classification:
- international: A23B4/044
- european:
Application number: JP19910194871 19910708
Priority number(s): JP19910194871 19910708

Abstract of JP6038674

PURPOSE: To readily produce a smoked salmon better in taste, color and flavor than those of a conventional one regardless of the raw material quality in the smoked salmon product greatly affected by the quality of the salmon which is a raw material. **CONSTITUTION:** A salmon which is a raw material is reshaped to provide raw material meat for smoking. The raw material meat is then immersed in a citrus fruit juice, subsequently dried and smoked to produce the smoked salmon excellent in taste, color and flavor.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

BEST AVAILABLE COPY

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平6-38674

(43) 公開日 平成6年(1994)2月15日

(51) Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

A 2 3 B 4/044

9282-4B

A 2 3 B 4/04

C

審査請求 未請求 請求項の数4(全 3 頁)

(21) 出願番号

特願平3-194871

(22) 出願日

平成3年(1991)7月8日

(71) 出願人: 390010766

日本食研株式会社

愛媛県今治市東鳥生町5丁目35番地

(72) 発明者 山内雅史

愛媛県今治市立花町1丁目3-45

(54) 【発明の名称】 スモークサーモンの製造方法

(57) 【要約】

【目的】 原料の鮭の質が製品に大きく影響されるスモークサーモンにおいて、原料の質に関わらず従来よりも味、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造することを目的とする。

【構成】 原料の鮭を整形し燻製原料肉を得、この原料肉を柑橘果汁に浸漬した後、乾燥、燻煙することにより、味、色、風味に優れたスモークサーモンを製造する。

BEST AVAILABLE COPY

1

2

【特許請求の範囲】

【請求項1】 鮭を原料とし、柑橘果汁を含む塩漬液に浸漬した後、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項2】 鮭を原料とし、柑橘果汁に浸漬した後、塩漬、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項3】 鮭を原料とし、塩漬後に柑橘果汁に浸漬し、乾燥、燻煙することを特徴とする、スモークサーモンの製造方法。

【請求項4】 請求項1記載の柑橘果汁を含む塩漬液。

【発明の詳細な説明】

【0010】

【産業上の利用分野】本発明は、原料の鮭の質に関わらず味、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造する方法に関する。

【0020】

【従来の技術】従来、スモークサーモンは原料の質が製品に大きく影響されるため、比較的身の色が赤く、肉質の良いトラウト、紅鮭、銀鮭等が原料に選ばれる。また、原料の質を補うため、各種の調味液や香辛料が用いられるが、鮭の味を生かしたままその欠点を補う必要がある。そのため、経験的な技術が必要とされ製造工程が複雑になる上に、地方によって調味方法が異なり、味、風味が一般的でないものが多い。

【0030】また、排卵、放精後の肉質がもろく、身の色が白くなった一般的に秋鮭と呼ばれる質の良くない鮭等は、従来の技術ではスモークサーモンとして加工して商品とするのはまず不可能であった。従って、原料の鮭の質に関わらず、秋鮭のような質の悪いものでも味、色、風味に優れたスモークサーモンを容易に製造する方法の開発が望まれていた。

【0040】

【発明が解決しようとする課題】本発明の課題は、上記のごとき問題点を解決したスモークサーモンの製造方法を提供することである。

【0050】

*【課題を解決するための手段】上記課題を解決するために本発明が提供するスモークサーモンの製造方法を以下に記す。原料の鮭を整形し燻製原料肉を得る。この原料肉を燻製する前に柑橘果汁に浸漬する。すなわち、柑橘果汁を含む塩漬液に浸漬した後、乾燥、燻煙する。または、あらかじめ原料肉を柑橘果汁に浸漬後、塩漬、乾燥、燻煙する。あるいは、塩漬した原料肉を柑橘果汁に浸漬した後、乾燥、燻煙する。

【0060】本発明に使用しうる柑橘果汁としては、例えばミカン、ダイダイ、レモン等が挙げられるが、比較的酸度が低く色素の濃いものが望ましい。酸度が強い柑橘果汁に原料の鮭を浸漬すると、鮭の肉質が変化して食感が悪くなるため、果汁を希釈して酸度を下げる必要がある。すると、本来の目的とする味、風味の向上の効果が、低下してしまうためである。また、色素が少ないと、柑橘果汁に浸漬する目的の一つである身色の改善に付与できないからである。

【0070】

【作用】スモークサーモンの製造工程中に柑橘果汁を加えることによって果汁の成分中の糖類、有機酸が鮭の味を向上させ、ビタミンCが魚臭を消し、特有の芳香で風味を向上させる。また、柑橘果汁のカロチノイド系の色素は、鮭の色素と同じものであることから、色の補強に作用する。

【0080】

【実施例】次に実施例を挙げて本発明をさらに具体的に説明するが、本発明はこれによって限定されるものではない。尚、例中「%」は「重量%」を意味する。

【0090】実施例1

紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法に順じて、スモークサーモンを製造した。塩漬剤にみかん果汁（pH 3.5、酸度0.9%、Bx10.8）を添加したものを実施例1とし、みかん果汁を使用せずにつくったものを対象として結果を比較した。以下に塩漬剤の配合配合を示す。

【0100】

	対象	実施例1
原料鮭	100%	100%
食塩	1.2%	1.2%
グルタミン酸Na	1%	1%
リン酸塩	1%	1%
みかん果汁		8.6%
水	8.6%	

【0110】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0120】実施例2

紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法の塩漬工程の前にみかん果汁（pH 3.5、酸度0.9%、Bx10.8）に一晩浸漬する工程を加えてスモークサーモン

を製造した。これを実施例2とした。みかん果汁に浸漬する工程を加えずにつくったものを対象として結果を比較した。以下に塩漬剤の配合割合を示す。

【0130】

	塩漬液の配合割合
原料鮭	100%
食塩	12%
グルタミン酸Na	1%
リン酸塩	1%
水	86%

【0140】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0150】実施例3

紅鮭、秋鮭を原料とし、第1図の製造方法の塩漬工程の*

	対象	実施例4
原料鮭	100%	100%
食塩	10%	10%
グルタミン酸Na	1%	1%
リン酸塩	1%	1%
バレンシアオレンジ濃縮果汁		20%
水	88%	68%

【0190】その結果、紅鮭、秋鮭ともにバレンシアオレンジ果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0200】

【発明の効果】本発明によればスモークサーモン製造時

*後にみかん果汁（pH3.5、酸度0.9%、Bx10.8）に一晚浸漬する工程を加えてスモークサーモンを製造した。これを実施例3とした。みかん果汁に浸漬する工程を加えずにつくったものを対象として結果を比較した。塩漬剤は実施例2で使用了のものとおなじ配合割合のものを使用した。

【0160】その結果、紅鮭、秋鮭ともにみかん果汁を用いた方が色、味、風味において対象より優れていた。

【0170】実施例4

10 他の柑橘果汁として、バレンシアオレンジ濃縮果汁を塩漬剤に添加して実施例1と同様にスモークサーモンを製造したものを実施例4として、バレンシアオレンジ濃縮果汁を使用せずにつくったものを対象として結果を比較した。以下に塩漬剤の配合割合を示す。

【0180】

に、原料の鮭の生臭さ、色の悪さを改善し、味と風味の良いスモークサーモンを容易につくることができる。また、従来原料と成り得なかった秋鮭のような質の劣る鮭でも、スモークサーモンに加工することが可能である。

第1図 一般的なスモークサーモンの製造方法

原料	トラウト、紅鮭、銀鮭等の質の良いものを使用。
↓	
前処理	フィレー状にし、皮、骨、屑等を取り除き汚れを流水で洗い流す。
↓	
塩漬	調整した塩漬剤に約一晚冷蔵で浸漬する。
↓	
塩抜き	塩漬後、20～30分間流水で塩抜きをする。
↓	
洗浄	表面の汚れを洗い流し、水気をよく切る。
↓	
乾燥	約4℃で一晚冷風乾燥を行う。
↓	
燻煙	25℃以下で約1時間冷燻を行う。
↓	
仕上げ	形を整え、小骨や屑を取り除き、包装する。
↓	
製品	冷蔵、または冷凍流通。